

Omegabaars heeft het allemaal: duurzaam gekweekt, gezond en lekker!

Door: Jan-Willem Henfling

De jaarlijkse ALV is een aanrader, niet zo zeer vanwege de ledenvergadering, maar omdat activiteitencommissie en bestuur keer op keer een aantrekkelijk en leerzaam voorprogramma bedenken. Natuurlijk wil je ook mensen spreken die je niet dagelijks ziet, maar ook zeer betrokken zijn bij de visteelt. Een 60-tal leden had op 13 februari de weg gevonden naar H41 in Wageningen, waar Stijn van Hoestenbergh onze leden inwijdde in zijn schepping. Hij kweekt een vis die hij omegabaars noemde en die voor een select publiek wordt geserveerd en in de supermarkt ligt.

“Duurzaamheid verkoopt niet” verkondigt van Hoestenbergh met nadruk in de loop van zijn inleiding, “vis moet op de eerste plaats lekker zijn en vervolgens ook gezond. Dan willen de mensen het wel.” Duurzaamheid was echter wel degelijk de inzet bij zijn zoektocht naar een kweekvis met een “carbon footprint” die aanzienlijk lager moet uitkomen dan die van zalm en die ook geen vismeel, of wildgevangen vis, nodig heeft. Zijn motivatie vond van Hoestenbergh in zijn ervaringen als duiker. Met eigen ogen nam hij het verwoestende effect waar die sommige visserijen hebben op ecosystemen, vooral in de tropen, maar ook welke risico's en nadelen gekoppeld zijn aan visteelt in open wateren. Vis is een belangrijk basisvoedsel voor het grootste deel van de wereldbevolking, maar

kan vis dat blijven vroeg hij zich jaren geleden af. Ja, als je een vis gebruikt die je kunt kweken op het land en die geen vismeel en visolie nodig heeft, maar gedijt op plantaardig voer.

Deze kwestie was de kern van zijn studie aan de Katholieke Universiteit te Leuven. Zoals hij het vertelt was de zoektocht naar de ideale kweekvis in eerste instantie een ogenschijnlijk simpele oefening op papier. Welke vis is een opportunist en vegetariër, leeft in scholen, groeit snel, is robuust en zeer stressbestendig, leeft in zoet water, heeft goed vlees en is smakelijk, fileert goed en zo nog wat vragen. Uiteindelijk heeft hij een shortlist met nog maar enkele soorten, waaronder een tigerbaars die leeft in de Australische billabongs. Het verhaal klinkt



Afb. 1: De Omegabaars (Scortum barcoo), elders Jadebaars genoemd.

gelikt. Is het echt zo gegaan? Of is het verhaal een overtuigende verklaring achteraf om op een bepaalde, inderdaad zeer aantrekkelijke, vis uit te komen? Hoe dan ook, hij gaat er heen, neemt een kijkje en wat dieren mee, die hij aan de KU opkweekt. De Australische “Jade perch” (Scortum barcoo) blijkt het goed te doen, maar hoe weet je dat deze vis het ook in de markt goed zal doen? Van Hoestenbergh vroeg enkele koks om hun mening. Zij waren enthousiast en zullen het op de kaart zetten als hij regelmatig kan leveren.

Samen met de KU Leuven ontwikkelt hij een plantaardig visvoer. De vis, horen we Hoestenbergh zeggen, maakt daaruit zelf de omegavetzuren aan, die vis gezond maken, nog afgezien van de goed verteerbare eiwitten en de fijne smaak van het vlees. De naam “Jade perch” gaat het niet maken in de markt van kweekvis gedomineerd door zalm, tilapia en pangasius beseft hij. En zo wordt hij de schepper van de omegabaars, want lees Genesis 2 er maar op na: een dier heet zoals de mens hem noemen zal. Zonder Hoestenbergh zou de vis in de Benelux

Een duurzaam geteelde vegetarische zoetwatervis.

wellicht alleen bekend zijn bij enkele natuurvorschers en viskenners (Zie kader), en wellicht te zien zijn in een pot op sterk water in Naturalis met zijn Latijnse naam op een etiketje. Deze gezonde vis krijgt zo een geheel nieuwe plaats op de wereld als Omegabaars.

De vis wordt rendabel gekweekt, dankzij een stevige marktprijs en doordat intensief wordt samengewerkt met het naastgelegen tomatenbedrijf “TomatoMasters”. Bij de tomatenkassen wordt water opgevangen op de daken, verwarmd in de kassen en over de weg gepompt naar Aqua4C, de kweker van Omegabaars. Het effluent van de recirculatie visteelt wordt vervolgens weer naar de kas teruggepompt, waar

het goed is voor een forse reductie in de vraag van de planten om meststoffen. Samen vormen de twee bedrijven één aquaponics systeem (zie ook Aquacultuur 2019, 2, 29-31). De energiekosten bij de productie van omegabaars en dus de bijbehorende CO2 footprint zijn zo minimaal. Voor restaurateurs en handel is de vis aantrekkelijk vanwege de smaak, de fijne structuur van het vlees en het fileerrendement dat ruim over de 40% bedraagt.

De reproductie in eigen beheer is geen probleem en Aqua4C kan meer pootvis leveren dan nodig is voor eigen gebruik. In de kweek is de vis ook zeer robuust. De oogstdichtheid is ongeveer 100kg vis per kuub water "Want als je ze met minder hebt worden ze territoriaal en agressief" merkt van Hoestenberghé op.

De presentatie wordt afgesloten met een film, die de lezer terug kan vinden op YouTube. Type daarin Omegabaars en je krijgt dit filmpje naast die van enkele recepten. Sedert ruim een jaar wordt de vis aan het publiek geleverd via supermarktketen Delhaize, en soms ligt de vis in Nederland in het schap. Je kunt natuurlijk ook proeven bij een klein aantal restaurants in Vlaanderen. Tijdens een boeiende discussie komen nog veel zaken aan de orde, waarvan we hier op slechts enkele kunnen ingaan.

ASC certificatie voor zo'n niche product is onmogelijk, maar is dat een probleem? Nee, vindt van Hoestenberghé. Het certificeren van een kleine kweek is te kostbaar en Global GAP certificering is voldoende volgens AHOLD (het moederbedrijf van Delhaize en Albert Heijn). In België speelt de vraag om certificatie sowieso niet. Belgische koks willen een smakelijke vis en koken geen certificaten.

Enkele vragen worden gesteld naar de samenstelling van het voer, maar dit lijkt toch wel een bedrijfsgeheim te zijn. In ieder geval is het vrij van vismeel, visolie en andere dierlijke bestanddelen. Tarwe en mais bevatten voldoende



Afb. 2: Stijn van Hoestenberghé verteld.

Koks willen een smakelijke vis. Ze koken geen certificaten.



Afb. 3: Een volle zaal.

eiwit. Soja speelt geen grote rol. Hoe kun je dan verklaren dat omegabaars zo'n gezonde vis zou zijn? Hij zal vast lekker zijn, maar als de ingrediënten niet rijk zijn aan de vetzuren die de vis zijn naam geven, dan heb je op termijn wel wat meer te verklaren dan je verschuilen achter een bedrijfsgeheim. Insectenmeel als ingrediënt van het voer komt aan de orde. Het is een goede bron van vet en eiwit, maar de kostprijs is vooralsnog te hoog. Vragenstellers

*In lage dichtheden zijn
deze baarzen territoriaal
en agressief.*



Afb. 4: Stijn beantwoordt vragen over de Omegabaars.

Zonder andere redactieleden geen spannend verhaal. Magnus van der Meer schrijft na proeflezing: “De vis wordt op redelijke schaal gekweekt in Maleisië, Australië en China en die landen waren er echt veel eerder bij dan Stijn!” Waarop Stijn wellicht zal antwoorden: “die dachten er nooit aan om de vis omegabaars te noemen!” Een kenner uit Australië vertelde Roel Bosma een tiental jaren geleden in Maleisië dat de hoge vet accumulatie samenhangt met de oorspronkelijke levenswijze in de ‘billabong’: na een regenseizoen met overvloed moet de vis het doen met minder, en daartoe kan deze vis toevallig relatief veel gezonde omegavetzuren opslaan.

De Maleisiërs vinden er dit van: “Jade perch have many characteristics beneficial to aquaculture and this industry will likely continue expanding and spread to other countries. However, the suggestion that farmed jade perch is a fatty acid-rich product is not entirely accurate. Similar to other fish, jade perch would only be rich in omega-3 fatty acids if their diets also consisted of these nutrients in high amounts. Therefore, it would be misleading to suggest that farmed jade perch is a healthier option than other fish for consumption.” Recente studies van Marc Verdegem in Wageningen tonen voor garnaal aan dat deze vetzuren niet altijd in hoge percentages in het voer hoeven te zitten om toch in de garnaal terecht te komen (zie Aquacultuur 2019-4).

drukken door op het punt van insectenmeel, want kosten per ton is een ding, maar de FCR dan? Het lijkt er tenslotte op dat de spreker toch wel geneigd is de FCR nog eens nauwkeurig te bestuderen, zeker nu steeds meer aanbieders van insectenmeel zich roeren.

Tijdens discussie komt ook nog naar voren dat kweekvis, wellicht ongeacht de soort, optimaal zal renderen als je kunt kweken vanaf 20 °C. Wat dat betreft is omegabaars, die optimaal rendeert bij 24-27 °C dus ook een heel prettige vis voor RAS systemen.

Publieke waardering komt weer even aan de orde. Hoestenberghe: “het publiek weet niet en wil ook niet nadenken over zaken als vis, vismeel en visvoer. Dierenwelzijn? Het interesseert ze gewoon niet. Ze willen horen dat het gezond is en dat het lekker is.”

En die gezondheid dan zonder de meervoudig onverzadigde vetzuren uit vismeel en visolie? Zoetwatervissen doen het, wat dat betreft, zonder vismeel beter dan zoutwatervissen.



Afb. 5: Nabuurtten.

Kweekalgen kunnen aan het voer worden toegevoegd voor de goede balans. Maar kennelijk zien Hoestenberghe en publiek gezamenlijk het belang van meer onderzoek naar olie van algen als een toekomstig ingrediënt in het voer van de omegabaars en andere op het land gekweekte vissen.